Der freche Maxx

feinwürzig und zartschmelzend

«Der freche Maxx» ist ganz schön frühreif. Jung und frech wie er ist, will er raus und bestimmt nicht warten. Denn er weiss, dass für ihn die Zeit gekommen ist, um sich auf seinem kulinarischen Spielfeld auszutoben. Schon nach drei Monaten verlässt er den Reifekeller und macht sich mit seinem milden Geschmack und zartschmelzenden Teig viele neue Freunde. Am Gaumen entfaltet er ungeahnte Qualitäten und zeigt sich besonders harmonisch und feinwürzig. «Der freche Maxx» ist zwar wild, aber äusserst unkompliziert und umgänglich – der perfekte Begleiter für jedes Essen.

Beschreibung
Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt

- Reifezeit ca. 3 Monate
- feinwürzig, zartschmelzend
- natürliche Schmierebildung
- Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8 – 10 cm
- ca. 6 – 7 kg
- mindestens 58% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1776 kJ (425 kcal)
Fett	38 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	22 g
Salze	1,7 g

Käserei Nr. 5228

laktosefrei sans lactose

SUISSE GARANTIE

Käserei Studer AG
Romanshornerstrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60
info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch